

MÓDULO INDEPENDIENTE CON PLACA DE GAS (FFD) MANUAL DEL PROPIETARIO



Instrucciones de Instalación para los Usuarios, y Guía para Cocinar

RECUERDE: cuando sustituya una pieza en este aparato, utilice únicamente piezas de repuesto de las que pueda tener la seguridad que se ajustan a las especificaciones de seguridad y de rendimiento que nosotros exigimos. No utilice piezas reacondicionadas o piezas copiadas que no hayan sido claramente autorizadas por AGA.

POR FAVOR, LEA LAS PRESENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO



Para uso en ES

01/15 EINS 512373

ÍNDICE

SECCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBERÁ SER INSTALADO DE CONFORMIDAD CON LOS REGLAMENTOS EN VIGOR Y ÚNICAMENTE SE UTILIZARÁ EN UN ESPACIO QUE ESTÉ BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O DE UTILIZAR ESTE APARATO.

ANTES DE LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE LAS CONDICIONES DE LA DISTRIBUCIÓN EN EL LOCAL (NATURALEZA DEL GAS Y PRESIÓN DEL MISMO) Y EL AJUSTE DEL APARATO SEAN COMPATIBLES.

LAS CONDICIONES DEL AJUSTE CORRESPONDIENTES A ESTE APARATO SON LAS QUE SE INDICAN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS QUE SE ENCUENTRA COLOCADA EN LA RANURA DE VENTILACIÓN CENTRAL JUNTO A LA BASE DE LA PLACA FRONTAL.

Este aparato no va conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. El mismo deberá ser instalado y conectado de conformidad con el reglamento de instalación vigente. Deberá ponerse una particular atención a las exigencias relevantes por lo que respecta a la ventilación.

Deberá ser también de conformidad con cualesquiera requerimientos relevantes de la Región del Gas y de los Organismos Locales.

En su propio interés y en el de la seguridad en el cumplimiento de la legislación, todos los aparatos a gas deberán ser instalados por una persona competente. La falta de cumplimiento en la instalación correcta de los aparatos podría dar lugar a una acción judicial.

Una vez finalizada, pruebe la instalación del gas por lo que respecta a su buen funcionamiento.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO HA DE ESTAR CONECTADO ELÉCTRICAMENTE A TIERRA.

El aparato está diseñado para el voltaje que se indica en la placa de características.

La cocina Módulo independiente con placa de gas es suministrada por el fabricante en el estado de completamente montada y probada.

DATOS TÉCNICOS

PLACA DE HORNILLOS

GAS NATURAL G20 - (CATEGORÍA DEL APARATO I_{2H})

	DELANTERA DERECHA	TRASERA IZQUIERDA	TRASERA DERECHA	DELANTERA IZQUIERDA
TIPO DE QUEMADOR	ULTRA-RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO
ENTRADA MÁXIMA DE CALOR	3,5 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,75 kW
CALIBRADO DEL INYECTOR	130	116	097	097

POSICIÓN DEL PUNTO DE PRESIÓN: LADO TRASERO IZQUIERDO DEL APARATO AL NIVEL DE LA PLACA DE HORNILLOS

REGLAJE DE LA PRESIÓN: 20 mbar

ENCENDIDO DEL QUEMADOR: CHISPA DE ALTA TENSIÓN

PROPANO G31 - (CATEGORIÁ DEL APARATO I_{3p})

	DELANTERA DERECHA	TRASERA IZQUIERDA	TRASERA DERECHA	DELANTERA IZQUIERDA
TIPO DE QUEMADOR	ULTRA-RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO
ENTRADA MÁXIMA DE CALOR	3,5 kW (250 g/h) (0,50 l/h)	3,0 kW (214 g/h) (0,42 l/h)	1,75 kW (125 g/h) (0,25 l/h)	1,75 kW (125 g/h) (0,25 l/h)
CALIBRADO DEL INYECTOR	95	85	65	65

POSICIÓN DEL PUNTO DE PRESIÓN: LADO TRASERO IZQUIERDO DEL APARATO AL NIVEL DE LA PLACA DE HORNILLOS

REGLAJE DE LA PRESIÓN: 37 mbar

ENCENDIDO DEL QUEMADOR: CHISPA DE ALTA TENSIÓN

GRATINADOR Y HORNOS ELÉCTRICOS

ELEMENTO DEL GRATINADOR - POTENCIA NOMINAL 2 x 1.05 kW
HORNO SUPERIOR - POTENCIA NOMINAL 1.0 kW
HORNO INFERIOR (ASISTIDO POR VENTILADOR) - 1.4 kW

CONEXIÓN ELECTRICA

Las conexiones eléctricas se encuentran situadas en la parte trasera del aparato.

Vease Fig. 1 & 1A par la conexión de cable al aparato

Recuerde que se necesita un cierto exceso en la longitud del cable para poder retirar la cocina cuando sea necesario.

Efectuar siempre una doble comprobación de la conexiones y cerciorarse de que los terminales estén bien apretados y de que el cable quede bien sujeto en la abrazadera para el mismo.

EL SECCIONADOR **NO** DEBERÁ ESTAR SITUADO INMEDIATEMENTE ENCIMA DEL MÓDULO NI DE LA COCINA PRINCIPAL, PERO **DEBE** ESTAR EN UN LUGAR QUE QUEDE AMENOS DE 2 METROS DEL APARATO.

La conexión requiere una fuente de alimentación de 30 amperios que incluye un aislador bipolar, con una separación mínima de 3 mm entre los contactos, y debe quedar conectada a la red de suministro eléctrico con un cable de 4 mm2 como mínimo para cumplir así con los últimos reglamentos para instalaciones eléctricas locales y nacionales.

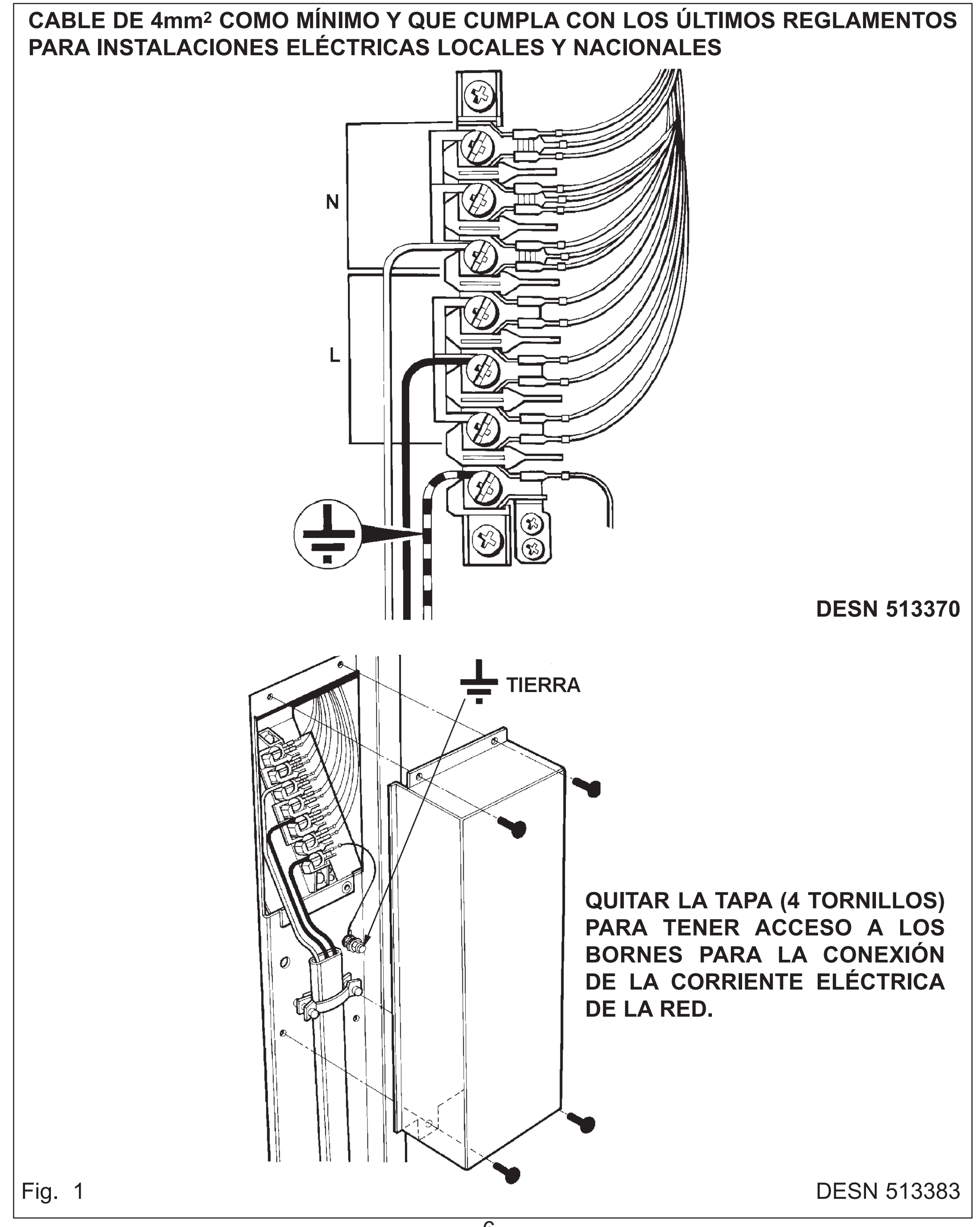


Fig. 1

SITUACIÓN

Este aparato es de la clase 1, tipo X.

Cualquier pared lateral que se encuentre por encima de la placa adosada a uno u otro lado deberá estar a más de 60 mm horizontalmente de la cocina sólo cuando ésta esté adyacente a un material combustible (Fig. 2).

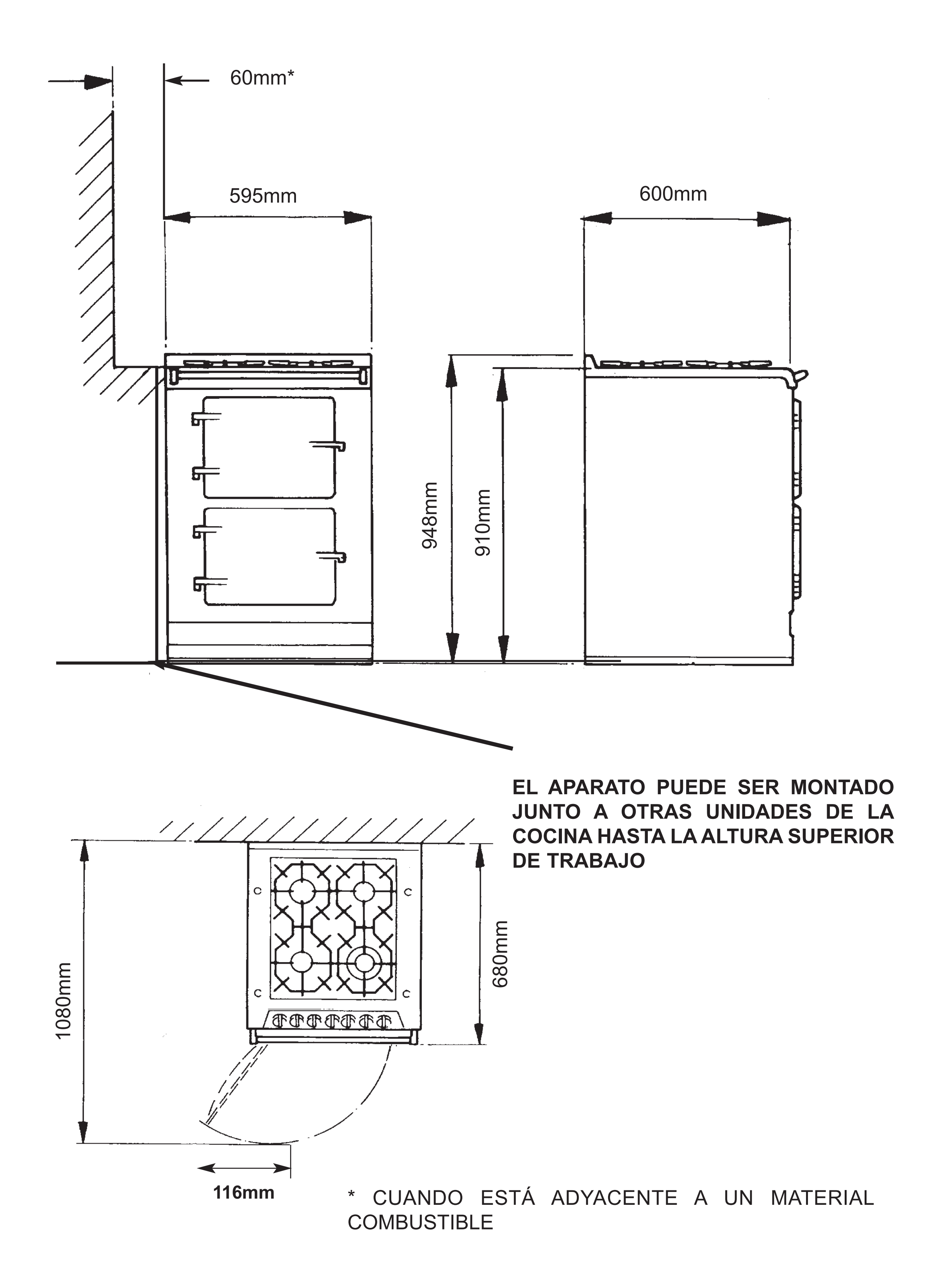
Las superficies que haya encima de la parte superior de la cocina no deben estar a una distancia de menos de 650 mm.

Las ranuras para la ventilación que hay en la parte trasera de la placa superior no deben quedar obstruidas.

INSTALACIÓN / NIVELACIÓN

La AGA módulo independiente con placa de gas está diseñada para ser instalada sobre una superficie plana y horizontal, si bien cualquier desigualdad en este sentido se puede resolver colocando debajo de los ángulos de la base unos suplementos de ajuste adecuados de un material que no sea combustible (hasta un máximo de 2 - 3 mm).

DIMENSIONES DEL PRODUCTO



EL APARATO PUEDE SER MONTADO JUNTO A OTRAS UNIDADES DE LA COCINA HASTA LA ALTURA SUPERIOR DE TRABAJO

* CUANDO ESTÁ ADYACENTE A UN MATERIAL COMBUSTIBLE

Fig. 2 DESN 511616

CONEXIÓN AL GAS

Esta cocina puede ser instalada con una conexión flexible que haya sido aprobada para aparatos domésticos. La conducción de alimentación deberá ser de no menos de R 1/2 (1/2” BSP). La conexión se efectúa en la entrada con rosca hembra de R 1/2 (1/2” BSP) del bloque de entrada situado justo debajo del nivel de la placa de hornillos en el lado posterior derecho de la cocina.

Compruebe la firmeza de la conexión del gas después de conectar la alimentación del mismo.

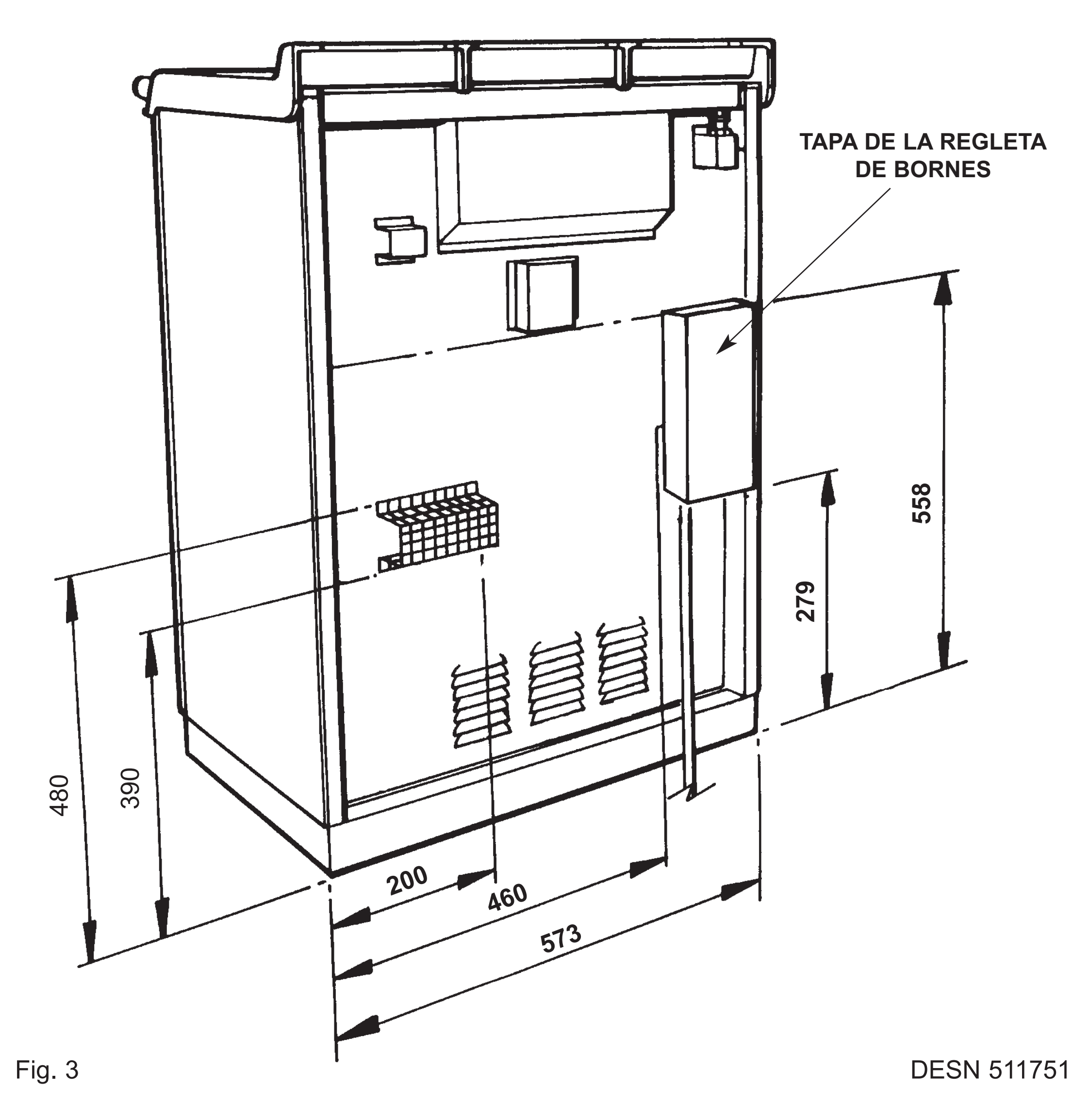


Fig. 3 DESN 511751

El conector de bayoneta del gas debe ser montado en la zona sombreada que se indica en la Fig. 3A. Tenga en cuenta que debe ser posible desplazar la cocina hacia adelante lo suficiente. Asegúrese de que el tubo flexible no quede aprisionado entre la tapa de las conexiones eléctricas y la pared que está detrás. Cerciórese de que el tubo flexible pase por dentro de la zona sombreada y alejado de las aberturas de ventilación protegidas de los hornos.

El tubo flexible debe estar fabricado de conformidad con las normas correspondientes.

NOTA: PARA EL APARATO DE G.L.P.
El tubo flexible debe ser adecuado para su uso con gas Propano, capaz de soportar un aumento de temperatura de 70°C, y debe llevar una tira, banda o etiqueta de color rojo. En caso de duda póngase en contacto con su proveedor.

POSICIÓN DE LA BAYONETA DEL GAS EN LA PARED (situarla en las zonas sombreadas)

IMPORTANTE : LA CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE GAS NO DEBE SOBRESALIR DE LA PARED MÁS DE 45 MM, PARA QUE NO INTERFIERA CON LA PARTE TRASERA DE LA COCINA.

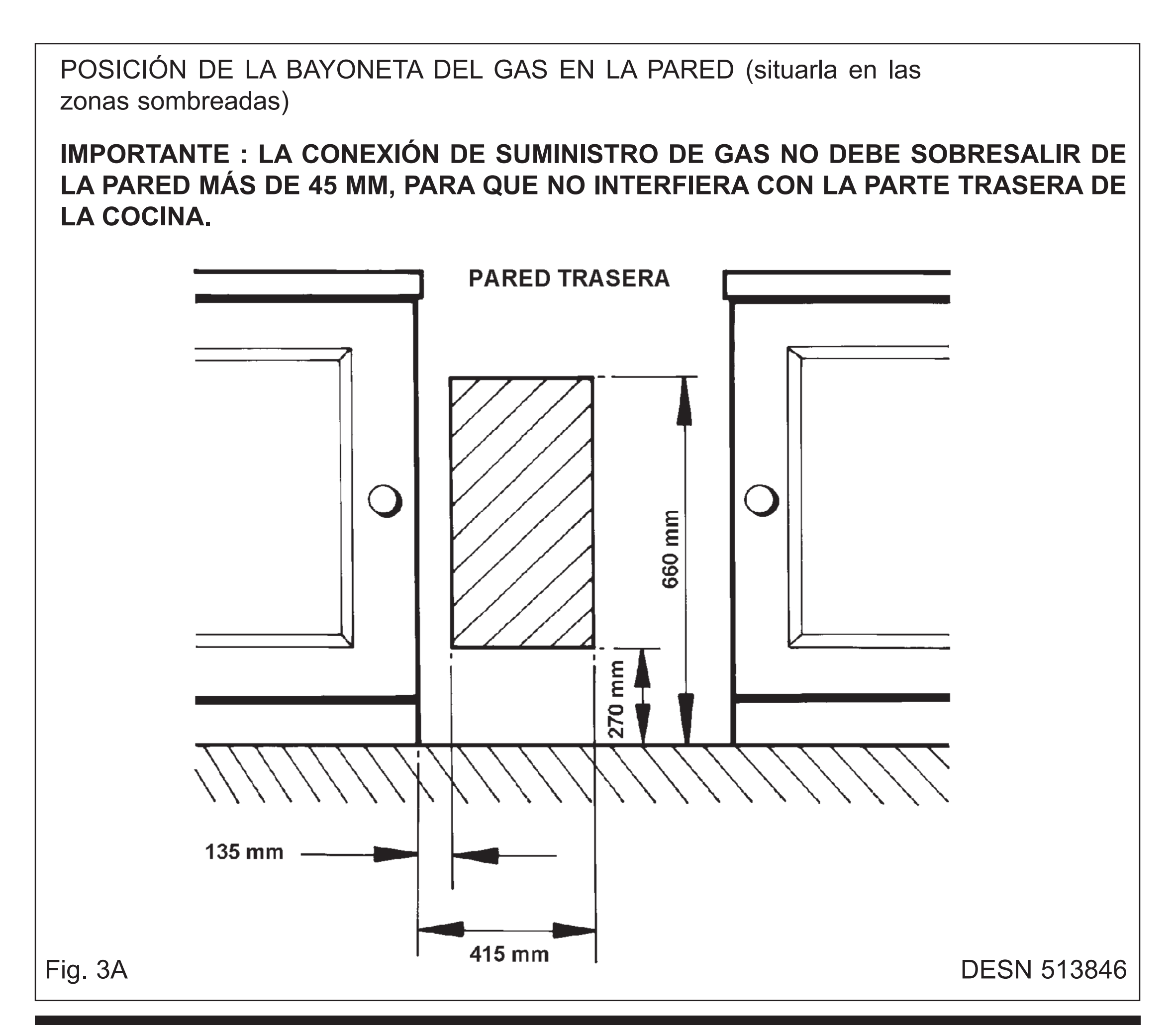


Fig. 3A DESN 513846

PRUEBA DE LA PRESIÓN

El punto para la prueba de la presión se encuentra situado en el lado posterior izquierdo del aparato, justo por debajo del nivel de la placa de hornillos.

Quite el tornillo del manguito de prueba de la presión. Monte el manómetro en el manguito.

Ponga uno de los cabezales de quemador y la tapa del mismo en posición en la placa de hornillos. Encienda el quemador apretando hacia adentro el mando de control correspondiente y haciéndolo girar en el sentido antihorario hasta llegar a la posición de completamente abierto.

En el caso de un aparato para Gas Natural, la presión deberá ser de 20 mbar (20,3 cm = 8 pulgadas de columna de agua).

Si se trata de un aparato para GLP (propano), la presión deberá ser de 37 mbar (37,6 cm = 14,8 pulgadas de columna de agua).

Cierre el grifo, desconecte el manómetro y vuelva a montar el tornillo en el manguito para la prueba de la presión.

Compruebe el buen funcionamiento del gas.

GUÍA

PARA LOS

USUARIOS

INFORMACIÓN GENERAL

Como fabricante responsable, tenemos el máximo cuidado en asegurar que nuestros productos estén diseñados y construidos de manera que cumplan las exigencias generales de seguridad cuando se usen e instalen correctamente.

AVISO IMPORTANTE: POR FAVOR, LEA EL DOCUMENTO DE GARANTIA ADJUNTO A ESTAS INSTRUCCIONES.
Cualquier modificación que no haya sido aprobada por AGA podría invalidar la aprobación del aparato, la validez de la garantía y podría asimismo afectar a sus derechos legales.
En interés de la seguridad y de una utilización eficiente, por favor lea lo que sigue a continuación antes de hacer uso de su nuevo aparato AGA.

La utilización de un aparato de cocina a gas da como resultado la producción de calor y de humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, mantenga las aberturas de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecáncio (campana mecánia extractora).

El uso intensivo y prologando del aparato, puede hacer necesaria una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o bien una ventilación más eficaz, por ejemplo incrementando el nivel de la extracción mecánica cuando la misma exista.

La instalación debe hacerse de conformidad con los reglamentos de conexionado nacional y local y ha de ser llevada a cabo por un Técnico Cualificado de un distribuidor autorizado o del Servicio de Asistencia de AGA.

Puede producirse un poco de humo y algún olor cuando se conecta el aparato por vez primera. Esto es normal e inocuo (procede del calorifugante del horno y del aglutinante de almidón en el aislamiento de los elementos) y cesará al cabo de un corto periodo de utilización.

El aparato dispone de una Placa Adosada a Gas, gratinador eléctrico y dos hornos eléctricos. El horno superior es un horno eléctrico convencional con el calentamiento por zonas tradicional e incorpora también un gratinador eléctrico en el techo del horno.

El horno inferior tiene un ventilador eléctrico. El ventilador, detrás del panel posterior, asegura una distribución uniforme del calor dentro del recinto durante la cocción, o sea que la temperatura en la posición inferior es la misma que en la posición superior.
Consulte el diagrama (vea la Fig. 4) para familiarizarse con el producto y consulte las secciones correspondientes por lo que respecta al Horno Superior, el Horno Inferior, el Gratinador, la Placa de Hornillos a Gas, etc.

El aparato está dotado de un ventilador de refrigeración, el cual funciona durante la utilización del gratinador o del horno superior (ocasionalmente con el horno inferior). El ventilador continuará en marcha después de que el gratinador y/o el horno hayan sido apagados o bien hasta que la unidad se haya enfriado lo suficiente.

La cocina le ha sido suministrada con los siguientes accesorios:

3 Rejillas, una de las cuales se utiliza como parrilla
1 Fuente grande para gratinar y parrilla - **(PARA USO EN EL HORNO SUPERIOR ÚNICAMENTE)**
1 Estante para el gratinador
1 Asador
1 Plancha para repostería

Las siguientes piezas sueltas van también embaladas junto con el aparato:

2 soportes dobles para cacerolas
4 cabezales de quemador de la placa de hornillos
4 tapas de quemador de la placa de hornillos
1 aro de quemador (quemador Wok)

SALUD Y SEGURIDAD

APARATO

LOS NIÑOS PEQUEÑOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS DEL APARATO YA QUE LAS SUPERFICIES PUEDEN LLEGAR A ESTAR CALIENTES AL TACTO.

- IMPORTANTE: El aceite constituye un riesgo de incendio; no dejar sin vigilancia los recipientes culinarios que contengan aceite.

- En caso de producirse un incendido, cubrirlo con una tapa y APAGAR el aparato.

  No intente apagar el fuego utilizando agua.

  Sofocar las llamas que haya en la placa adosada haciendo uso, con carácter preferente, de una manta para incendios en vez de intentar sacar al exterior el utensilio incendiado.

  Las quemaduras y las lesiones son causadas casi siempre por la reacción de intentar tomar el recipiente incendiado para sacarlo fuera.

Fritura con Mucha Grasa o Aceite

- Utilizar una sartén honda, lo bastante grande para cubrir por completo la zona de calentamiento apropiada.

- No llenar nunca la sartén en más de un tercio con la grasa o el aceite.

- No dejar nunca el aceite o la grasa sin vigilancia durante el período del calentamiento o de la cocción.

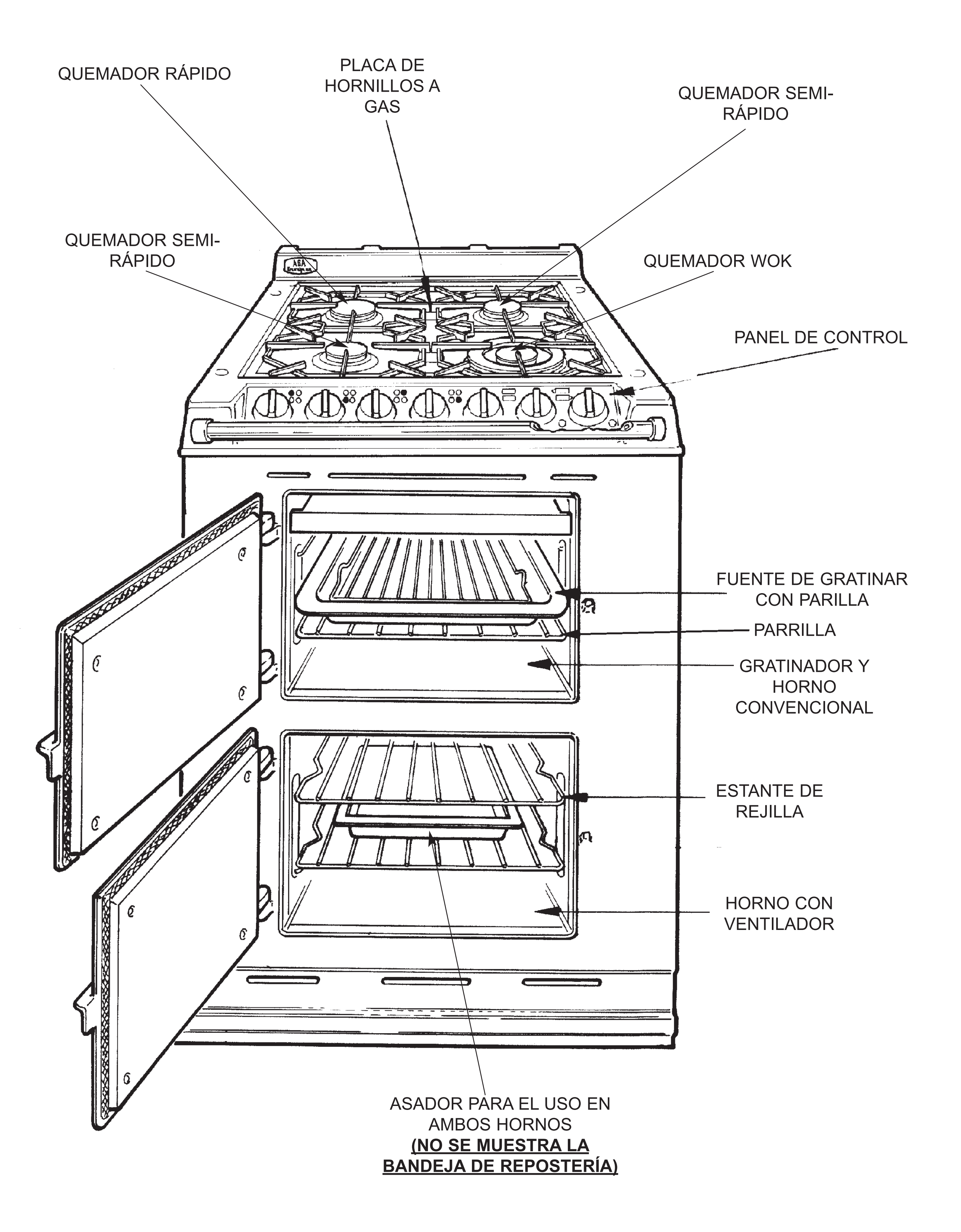


Fig. 4 DESN 511629 C

PANEL DE CONTROL

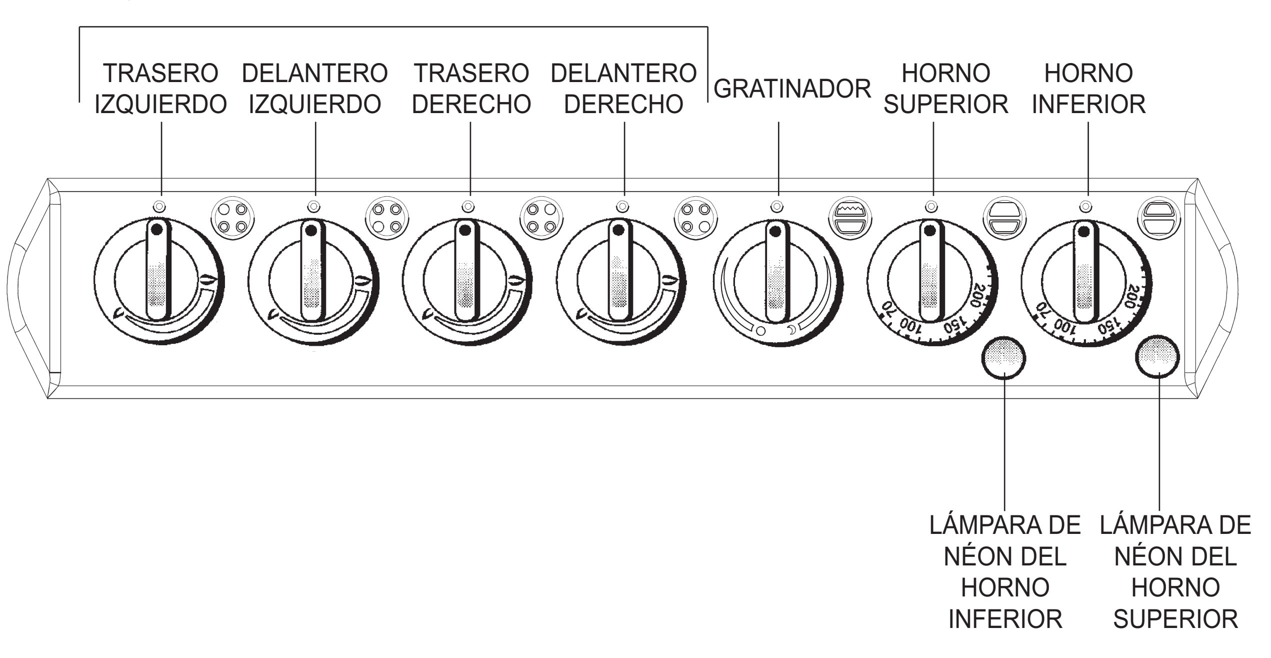


Fig. 5 DESN 515698 A

- Los **MANDOS DE CONTROL DE LA PLACA DE HORNILLOS A GAS** sólo se pueden hacer girar en el sentido antihorario a partir de la posición de **APAGADO.**

  Símbolo de la Llama Grande - Reglaje Alto
  Símbolo de la Llama Pequeño - Reglaje Bajo

  (Véase la sección de **'PLACA DE HORNILLOS'**).

- **El MANDO DEL ELEMENTO GRATINADOR** se puede hacer girar en cualquier sentido.

  Sentido horario Completamente encendido; ambos elementos encendidos (linea graduata con il cericho completo).

  Sentido antihorario Gratinador para economía, elementos frontales solamente.

- Los **MANDOS DE LOS HORNOS** sólo se pueden hacer girar *en sentido horario* desde la posición de **APAGADO**.

- Las **LÁMPARAS DE NEÓN DE LOS HORNOS** se iluminan cuando se encienden los hornos. Una vez que se haya alcanzado la temperatura requerida, la lámpara de neón se apagará.

PLACA DE HORNILLOS

- La placa de hornillos lleva cuatro quemadores de gas.

  ***trasero izquierdo* - quemador rápido** - potencia nominal de 3,0 kW

  delantero izquierdo y trasero derecho - quemadores semi-rápidos - cada uno de una potencia nominal de 1,75 kW

  delantero derecho - quemador ultra-rápido (wok) - potencia nominal de 3.5 kW

- Los quemadores semi-rápidos son especialmente adecuados para el uso con cacerolas de pequeño tamaño, así como para una cocción a fuego lento o un escalfado suaves.
- Todos los quemadores tienen una posición de ebullicíon suave fija y son fácilmente regulables.

UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE HORNILLOS

- Para encender un quemador, empuje el mando de control y gírelo en sentido horario hacia el símbolo de la llama grande ( ). Manténgalo pulsado durante 3 segundos hasta que se enciende el quemador y entonces gire el mando al valor de ajuste requerido.
- En caso de que las llamas del quemador se apaguen de manera accidental, poner el mando de control del quemador en la posición de apagado y no intentar volverlo a encender durante un minuto como mínimo.
- El mando de control se puede ajustar hacia una posición más baja simplemente haciendo girar dicho mando el símbolo de la llama pequeña.
- **IMPORTANTE:** Los soportes para cacerolas fundidas de la cocina son mucho más pesados que los de la mayoría de cocinas de gas. Por lo tanto, debe tener cuidado al retirarlos y reponerlos en los hornillos. Es importante levantarlos y no arrastrarlos sobre las piezas esmaltadas ya que esto dañaría el esmalte.

ALGUNOS EXTREMOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD

- Los elementos auxiliares para la cocción a fuego lento, tales como las esterillas de amianto o de malla, no son recomendables. Pueden estorbar el buen funcionamiento de los quemadores, deteriorar los apoyos para las piezas de la batería de cocina y ser causa de un desperdicio de combustible.
- Los elementos auxiliares de lámina para evitar los derrames que se encuentran en el comercio, no son necesarios en esta cocina.
- Algunas cacerolas de cocción ‘Wok’ son poco estables. Verificarlas con el fabricante de ‘Wok’ antes de comprarlas.
- **NO UTILIZAR** cacerolas inestables ni estropeadas (p.e. con las bases abombadas) que pueden volcarse con facilidad
- El diámetro mínimo recomendado para las cacerolas, etc. es de 120 mm. El máximo recomendado es 280mm.
- Nunca utilice las cacerolas que sobresalen por el facia delantero.
- Poner das las cacerolas, etc. bien centradas sobre los quemadores.
- Situar siempre los mangos de los cazos y sartenes alejados de la parte delantera de la cocina y fuera del alcance de los niños pequeños.
- No dejar **NUNCA** sin vigilancia una sartén en la que se estén friendo patatas.
- No deberán utilizarse nunca cacerolas ni teteras con las bases cóncavas.

EL GRATINADOR (HORNO SUPERIOR)

- **LA PUERTA DEL HORNO SUPERIOR DEBE PERMANECER ABIERTA CUANDO EL GRATINADOR ESTÉ ENCENDIDO.**
- **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está haciendo uso del gratinador. Deberá mantenerse alejados a los niños.
- La parilla la graduado ajustes del calor en cada uno de los 2 elementos (véase el panel de control).
- Para obtener los mejores resultados es conveniente efectuar un calentamiento previo con un reglaje del calor alto.
- La fuente de gratinar grande y la parrilla que se suministran encajan en cualquiera de las tres posiciones de los estantes.
- La mayoria de los alimentos deberia cocinarse sobre la rejilla en la bandeja. La rejilla puede giarse para adecuarla a los distintos grosores de los alimentos. Algunos platos pueden ponerse directamente en la bandeja del horno; esto es útil para tostar la parte superior de los alimentos, como por ejemplo la coliflor con queso.
- La cocina se suministra con una rejilla/parrilla para el horno superior.

LOS HORNOS

Generalidades

- El horno de ventilador cuenta con un panel trasero autolimpiante.
- Los estantes han sido diseñados para que no se puedan volcar.
- Para retirar un estante, elévelo para separarlo de las muescas laterales y deslícelo hacia adelante. Para volver a colocar un estante, introdúzcalo en el horno con los dientes cortos en la parte posterior, mirando hacia arriba. Hágalo deslizar en posición por encima de las muescas laterales y a continuación déjelo caer sobre la guía.
- No ponga la rejilla ni la comida en las bases de los hornos. En el hornos superior la comida puesta sobre la base se quemará y en el horno inferior con ventilador la circulación de aire se veria afectada.
- Lleve a cabo el calenatamiento previo de los hornos con los reglajes apropiados hasta que la lámpara de néon se apague.
- Cuando cocine en los dos hornos al mismo tiempo, puede que le resulte necesario reducir la temperatura y los tiempos de cocción (especialmente en el caso de los alimentos horneados).
- Para la distribución efectiva del calor, deje un espacio no menor de 12 mm. entre los platos y los laterales del horno, para permitir la circulación de aire.
- **La fuente de gratinar que se suministra no está diseñada para colocarla en el horno inferior.**
- Si tiene también un AGA, **NO USE** el asador pequeño que se suministra con el AGA, en el módulo independiente con placa de gas. Utilice los utensilios suministrados y colóquelos sobre los estantes de rejilla.

Condensación
Pueden formarse condensaciones sobre la cocina. Esto es completamente normal y no es nada por lo que haya que preocuparse. La condensación se forma cuando están presentes calor y humedad, por ejemplo cuando se está cocinado. Siempre que sea posible, procure asegurarse de que los alimentos que contengan una gran cantidad de líquido, como puede ser el caso de los guisados, estén bien tapados. Si observa que se produce alguna condensación, pase un trapo para eliminarla en cuanto pueda.

GUÍA PARA COCINAR EN LOS HORNOS



Sugerencias para el cocinado

- Ambos hornos deben ser previamente calentados hasta que se apague la lámpara.
- Las directrices que se facilitan son para el cocinado después de que el horno u hornos hayan alcanzado la temperatura deseada.
- Puede ser beneficioso el darles la vuelta a las piezas grandes.
- Las posiciones de los estantes se cuentan desde la parte superior.
- Ponga los platos en el centro del estante.
- Cuando utilice los dos hornos a la vez, reduzca los tiempos de cocción y los reglajes del calor.
- Es importante comprobar que los alimentos estén bien calientes antes de servirlos.
- Puede modificar los reglajes del calor y los tiempos de cocción para adaptarlos a sus propios gustos.

Frituras con Mucha Grasa o Aceite

- No intente freír demasiada cantidad a la vez, especialmente en el caso de los alimentos congelados.
  Con esto sólo consigue hacer bajar excesivamente la temperatura del aceite o de la grasa, lo que dará como resultado unos alimentos grasientos.
- Seque siempre a fondo los alimentos antes de freírlos e indrodúzcalos de forma lenta en el aceite o grasa calientes. Los alimentos congelados, en particular, darán lugar a que se forme espuma o salpicaduras si se añaden de una manera demasiado rápida.
- No caliente nunca el aceite o la grasa ni fría con una tapa sobre la sartén.
- Mantenga la parte exterior de la sartén limpia y sin churretes de aceite o grasa.
- En las tablas que se incluyen a continuación se facilita una guía para el cocinado de un cierto número de los alimentos de cada día.

Horno Superior (Convencional)

- Las tablas de cocinado son una guía de carácter general, pero los tiempos y las temperaturas pueden variar según las recetas individuales.
- Las secciones referentes a las carnes deberán ser utilizadas a título de orientación, pero pueden variar según el tamaño y la forma de la pieza de carne para asar con o sin el hueso.
- Las piezas de carne para asar congeladas deben descongelarse por completo antes de meterlas en el horno.
- Los tiempos que se indican son para asados sin envolver. Si van envueltos con papel de aluminio hay que dejarlos un tiempo adicional.
- El pavo o el pollo están ya a punto cuando los jugos salen de color claro al pincharlos con un pincho de cocina. Si los jugos son todavía de color rosado, continuar la cocción comprobándola cada 15 minutos hasta que los jugos salgan claros.
- 1kg = 2,2 libras (británicas)

ALIMENTO	TEMP.°C	POSICIÓN DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO	
Asado de carne				
Buey	180	3	**Poco hecho**	35 min. por kg más 20 min.
	180	3	**Normal**	45 min. por kg más 25 min.
	180	3	**Muy hecho**	55 min. por kg más 30 min.
Cordero	180 - 190	3	**Muy hecho**	55 min. por kg más 25 min.
Cerdo	180 - 190	3	**Muy hecho**	1 hora 5 min. por kg más 30 min.
Volatería				
Pollo	190 - 200	3		45 min. por kg más 20 min.
Budin de Yorkshire				
Grande	220	3		25 - 40 min.
Individual	220	3		15 - 25 min.

ALIMENTO	TEMP.°C	POSICIÓN DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO
Pasteles y Bizcochos			
Galletas de Mantequilla	150	2	45 min. - 1 hora
Pastel de Mucha Fruta	130 - 140	3	3 - 4 horas
Pastel de Fruta	150 - 160	3	1 - 2 horas
Pastelillos	190	3	15 - 25 min.
Bollitos	220	3	10 - 20 min.
Emparedado Victoria	180	3	20 - 35 min.
Brazo de Gitano	210	2	10 min.
Bizcochos	180 - 190	2	10 - 15 min.
Panecillos Horneados	180	3	30 - 35 min.
Pastas			
Tartas al Plato	200	2	25 - 35 min.
Empanadilla de Fruta	200	3	35 - 45 min.
Pasteles de Picadillo de Frutas	200	2	20 - 25 min.
Vol-Au-Vents (hojaldre congelado)	220	3	15 - 20 min.
Palos de Nata/Profiteroles	210 - 220	2	20 - 25 min. dependiendo del tamaño
Budines			
Budines de Leche	150 - 160	3	2 horas aprox.
Bizcochos Horneados	170 - 180	3	45 - 55 min.
Natillas Horneadas	150	3	45 - 55 min.
Merengues	100	3	1,5 - 3 horas dependiendo del tamaño
Desmigado de Manzana	180	3	30 - 40 min.
Mezclas con Levadura			
Pan	220	3	30 - 40 min.
Bollos y Panecillos	220	3	10 - 20 min.

Horno Inferior (Asistido por Ventilador)

- El horno inferior está asistido por un ventilador, lo que significa que se hace circular el aire para crear una temperatura uniforme en todo el horno. En la mayor parte de los casos, esto significa que los alimentos requieren unas temperaturas inferiores, de aproximadamente 10 a 20°C menos, cuando se cocinan en este horno. Asimismo, algunos alimentos horneados pueden requerir un tiempo de cocción ligeramente reducido en unos cuantos minutos.
- Las tablas de cocinado son una guía de carácter general, pero los tiempos y las temperaturas pueden variar según las recetas individuales.
- Las secciones referentes a las carnes deberán ser utilizadas a título de orientación, pero pueden variar según el tamaño y la forma de la pieza de carne para asar con o sin el hueso.
- Las piezas de carne para asar congeladas deben descongelarse por completo antes de meterles en el horno.
- Los tiempos que se indican son para asados sin envolver. Si van envueltos con papel de aluminio hay que dejarlos un tiempo adicional.
- El pavo o el pollo están ya a punto cuando los jugos salen de color claro al pincharlos con un pincho de cocina. Si los jugos son todavía de color rosado, continuar la cocción comprobándola cada 15 minutos hasta que los jugos salgan claros.
- 1kg = 2.2 libras (británicas)

ALIMENTO	TEMP.°C	POSICIÓN DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO	
Asado de carne				
Buey	170	2 ó 3	**Poco hecho**	35 min. por kg más 15 min.
	170	2 ó 3	**Normal**	45 min. por kg más 20 min.
	170	2 ó 3	**Muy hecho**	55 min. por kg más 30 min.
Cordero	170 - 180	2 ó 3	**Muy hecho**	55 min. por kg más 20 min.
Cerdo	170 - 180	2 ó 3	**Muy hecho**	1 hora 5 min. por kg más 30 min.
Volatería				
Pollo	180 - 190	2 ó 3		45 min. por kg más 15 min.
Pavo	170	3	**Máx 4 kg**	40 min. por kg más 10 min.
Budin de Yorkshire				
Grande	190 - 200	Cualquiera		25 - 40 min.
Individual	190 - 200	Cualquiera		15 - 25 min.

ALIMENTO	TEMP.°C	POSICIÓN DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO
Pasteles y Bizcochos			
Galletas de Mantequilla	140	2 ó 3	45 - 50 min.
Pastel de Muncha Fruta	120 - 130	3	3 - 4 horas
Pastel de Fruta	140 - 150	3	1 - 2 horas
Pastelillos	180	Cualquiera	15 - 25 min.
Bollitos	200	Cualquiera	8 - 12 min.
Emparedado Victoria	170	Cualquiera	20 - 35 min.
Brazo de Gitano	200	2	10 min.
Bizcochos	170 - 180	Cualquiera	10 - 15 min.
Panecillos Horneados	170	3	25 - 30 min.
Pastas			
Tartas al Plato	190	2 ó 3	25 - 35 min.
Empanadilla de Fruta	190	2 ó 3	25 - 45 min.
Pasteles de Picadillo de Frutas	190	1 y 3	20 - 25 min.
Vol-Au-Vents (hojaldre Congelado)	210	1 y 3	15 - 20 min.
Palos de Nata/Profiteroles	200	2	20 - 25 min. dependiendo del tamaño
Budines			
Budines de Leche	140	Cualquiera	2 horas aprox.
Bizcochos Horneados	160 - 170	2 ó 3	45 - 60 min.
Natillas Horneadas	140	2 ó 3	45 - 55 min.
Merengues	90	2 ó 3	1,5 - 3 horas dependiendo del tamaño
Desmigado de Manzana	170	3	30 - 40 min.
Mezclas con Levadura			
Pan	200	2 ó 3	25 - 35 min.
Bollos y Panecillos	200	2 ó 3	10 - 20 min.
Suflés			
Suflé de Queso (Individ.)	190	3	20 - 25 min.
Suflé de Queso (Grande)	190	3	25 - 35 min.

LIMPIEZA Y CUIDADOS DE SU COCINA

- **DESCONECTE siempre la corriente eléctrica antes de proceder a la limpieza.**
- **Al efectuar la limpieza utilice tan poca agua como le sea posible.**
- **No use un limpiador a vapor para limpiador esta cocina.**
- **No utilice estropajos abrasivos, limpiador para hornos ni productos de limpieza que contengan ácido cítrico sobre las superficies esmaltadas.**

Las superficies que requieren limpieza son:

Placas Superior y Frontal Esmaltadas

- La forma más fácil de limpiar la placa superior y la placa frontal de la cocina AGA es enjugar los derrames tan pronto como se producen.
- Los alimentos que han quedado adheridos son más difíciles de limpiar pero por regla general pueden ser eliminados con los limpiadores de marca para esmalte vítrificado o com limpiadores en pasta suaves haciendo uso de un trapo o, en caso de ser necesario, de una esponja de nilón.
- Si se derrama leche, zumo de fruta o cualquier otra cosa que contenga ácido sobre la AGA, límpela de forma inmediata.
- Limpie también cualquier mancha de condesación que haya en la placa frontal alrededor de las puertas de los hornos, ya que de no hacerlo así el esmalte vitrificado puede quedar decolorado de forma permanente.
- Todo lo que por lo general se necesita para mantener las superficies de esmalte vitrificado de su AGA limpias y brillantes es un frotado diario con un trapo humedecido con agua de jabón, seguido de manera inmediata por un secado co un trapo limpio y seco para evitar que se formen manchas.
- Recuerde que la placa superior y las tapas cromadas se rayarán si se arrastran cacerolas utensilios sobre las mismas.

Placa de Hornillos de Gas

- Si se produce un derrame sobre una tapa de quemador o un apoyo para las cacerolas, pase las vasija a otro quemador y cuando el anterior esté ya frío límpielo con agua de jabón caliente.
- Después de la limpieza, cerciórese de que todas las piezas estén secas. Al volver a colocar la tapa y el cabezal de los quemadores, asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador quede correctamente situado sobre el electrodo del encendido (véanse las Fig. 6a, 6b y 6c), así como de que la tapa del quemador quede asentada de forma correcta sobre el cabezal del mismo.
- El electrodo del encendido no debe ser desplazado ni dañado, ya que de lo contrario se verá afectado el encendido por chispa.
- La parte superior de la placa de hornillos está sellada. Para limpiarla, quite los apoyos para las cacerolas y restriegue la superficie visible.
- **POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE**: Las siguientes piezas sueltas **NO DEBEN** limpiarse en el lavavajillas, ya que ello podría dañar o decolorar el acabado: Los Apoyos para las Cacerolas, las Tapas de los Quemadores, los Aros de los Quemadores y los Cabezales de los Quemadores.
- Las cacerolas de aluminio pueden originar marcas metálicas sobre los apoyos para las cacerolas. Esto no afectará a la duración del esmalte.
  NOTA: La garantía del aparato no cubre la utilización incorrecta del los apoyos para las cacerolas.

Los Hornos

- El horno de ventilador cuenta con un panel trasero de esmalte autolimpiante, y no debe ser fregado
- Los estantes pueden ser retirados y, si es necessario, también pueden retirarse los soportes para los mismos quitando los tornillos que los sujetan.
- Estos elementos pueden ser lavados en el fregadero con limpiadores normales para hornos. Puede utilizar un estropajo de lana fino para quitar las manchas dificiles de las bases de los hornos y de los soportes para los estantes.

NOTA: PONER CUIDADO PARA NO DAÑAR LAS FUNDAS DE LOS TERMOSTATOS DE LOS HORNOS AL LLEVAR A CABO LA LIMPIEZA.

Esmalte autolimpiante - Recubrimiento lateral del horno

- Horno de ventilador: solo panel trasero

  Este esmalte especial tiene una acción de limpieza continua que funciona mejor si se sigue un patrón de bajas y altas temperaturas de cocción. Si se utiliza un patrón de asado a baja temperatura, se puede evitar un exceso de salpicaduras. Si se produce alguna mancha excesiva, limpie inmediatamente la zona con agua caliente y detergente, usando un estropajo de nilón. Para las manchas difíciles, el horno se ha de encender a una temperatura de 210ºC durante 2 horas.

  No utilice ningún producto de limpieza que pueda obstruir los poros de este revestimiento especial como, por ejemplo, pastas y polvos, esponjas con jabón incorporado, estropajos de acero, esprays, limpiadores de hornos, soluciones cáusticas, raspadores/cuchillos de metal y que pudieran impedir la acción de limpieza.

Forros de las Puertas

- Pueden limpiarse con un producto limpiador en pasta o con estropajo impregnado con jabón.
- Sin embargo, **NO SE DEBEN** sumergir las puertas en el agua, ya que contienen un material aislante que resultaría dañado por una humedad excesiva.

Los Mandos

- Las superficies esmaltadas de debajo de los mandos pueden ser tratadas en la forma indicada en la sección ‘Los Forros de las Puertas’. Evite el uso de una cantidad excesiva de agua.
- **NO** utilice productos de limpieza para hornos, estropajos de restregar ni polvos abrasivos para la limpieza de los mandos de plástico. Un frotado con un trapo humedecido deberá ser suficiente.

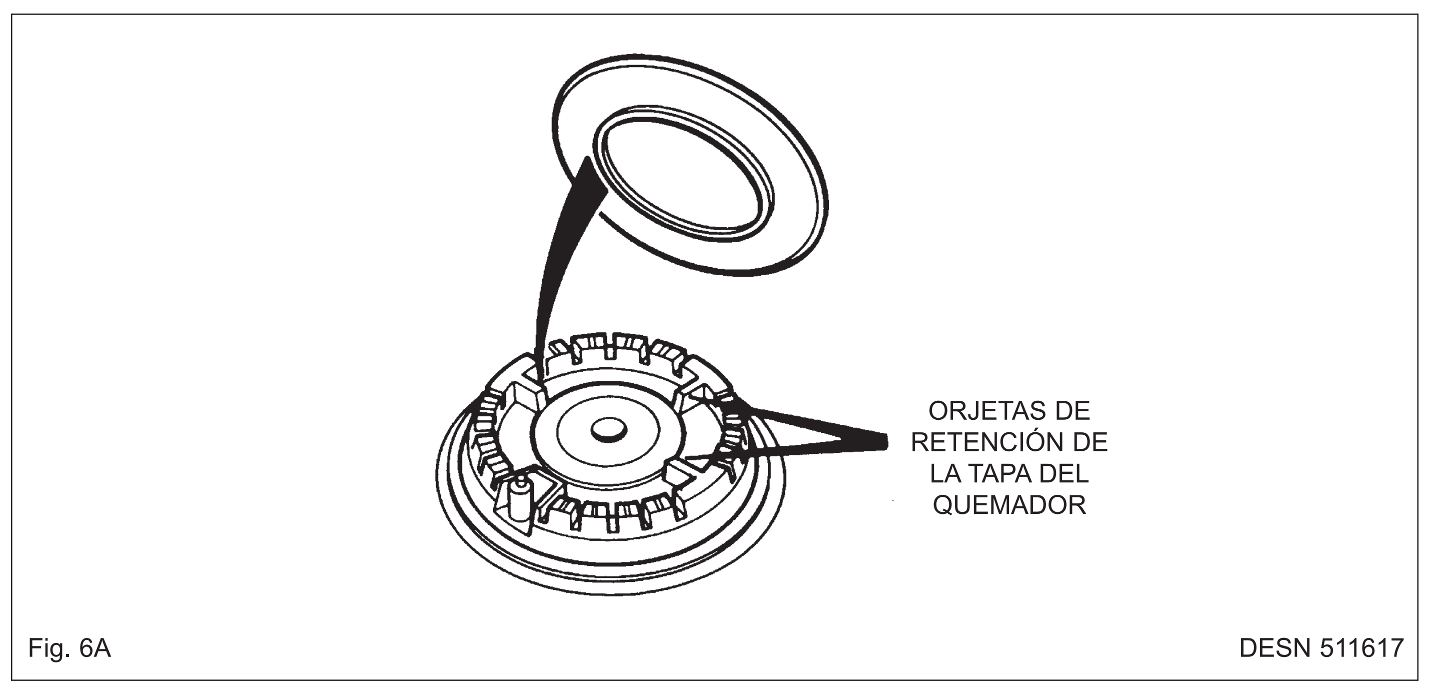


Fig. 6A DESN 511617

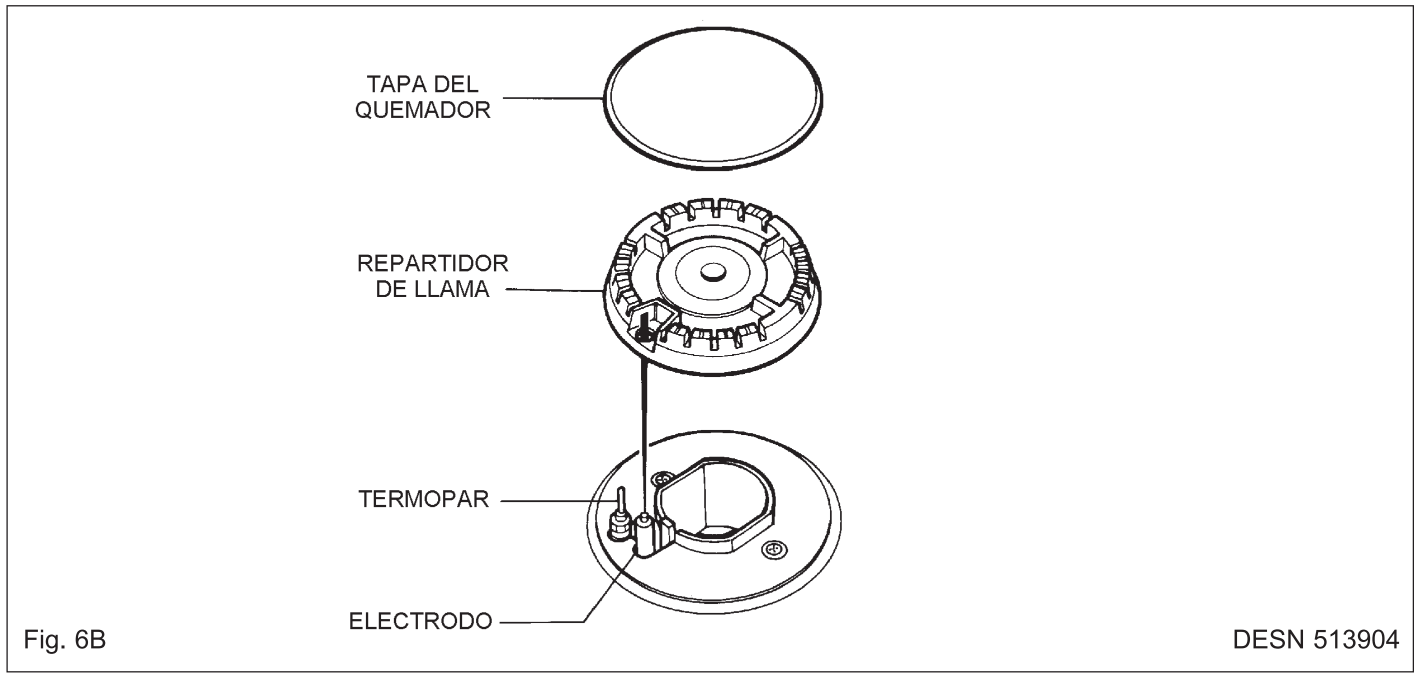


Fig. 6B DESN 513904

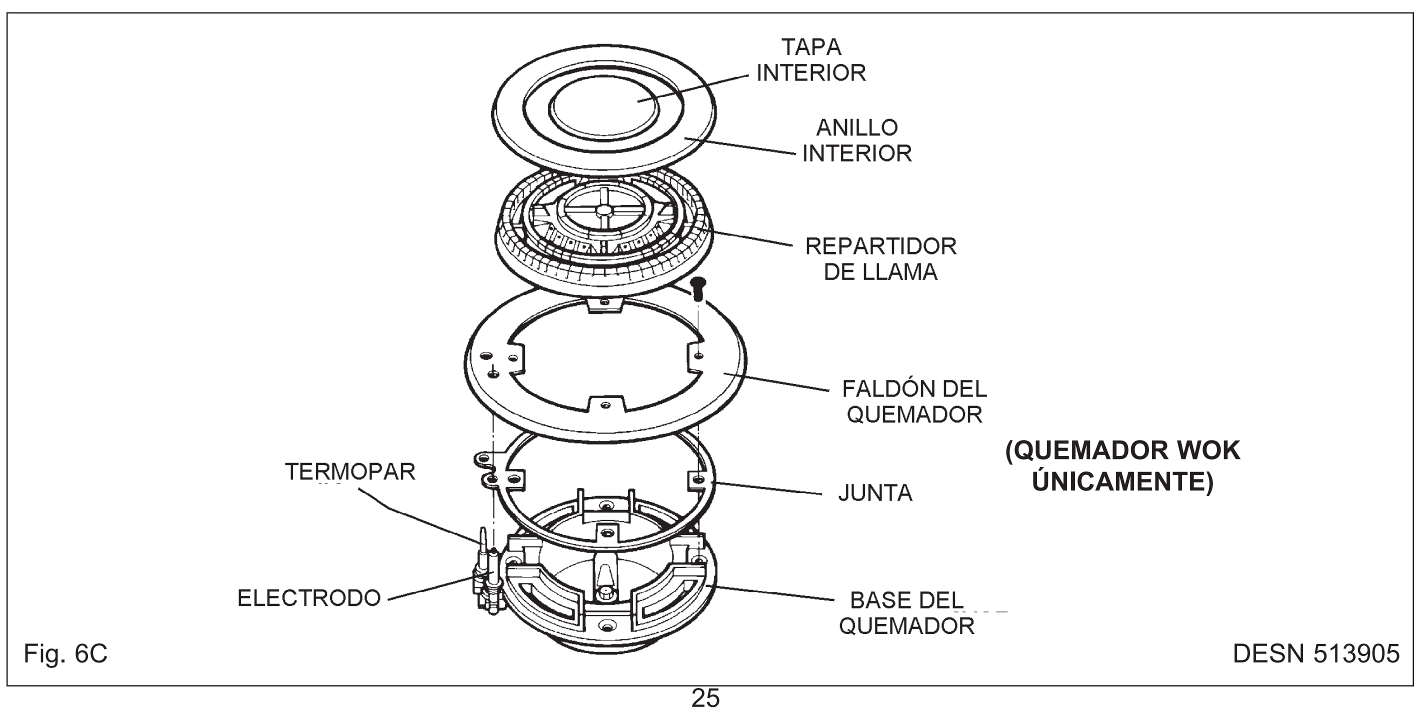


Fig. 6C DESN 513905

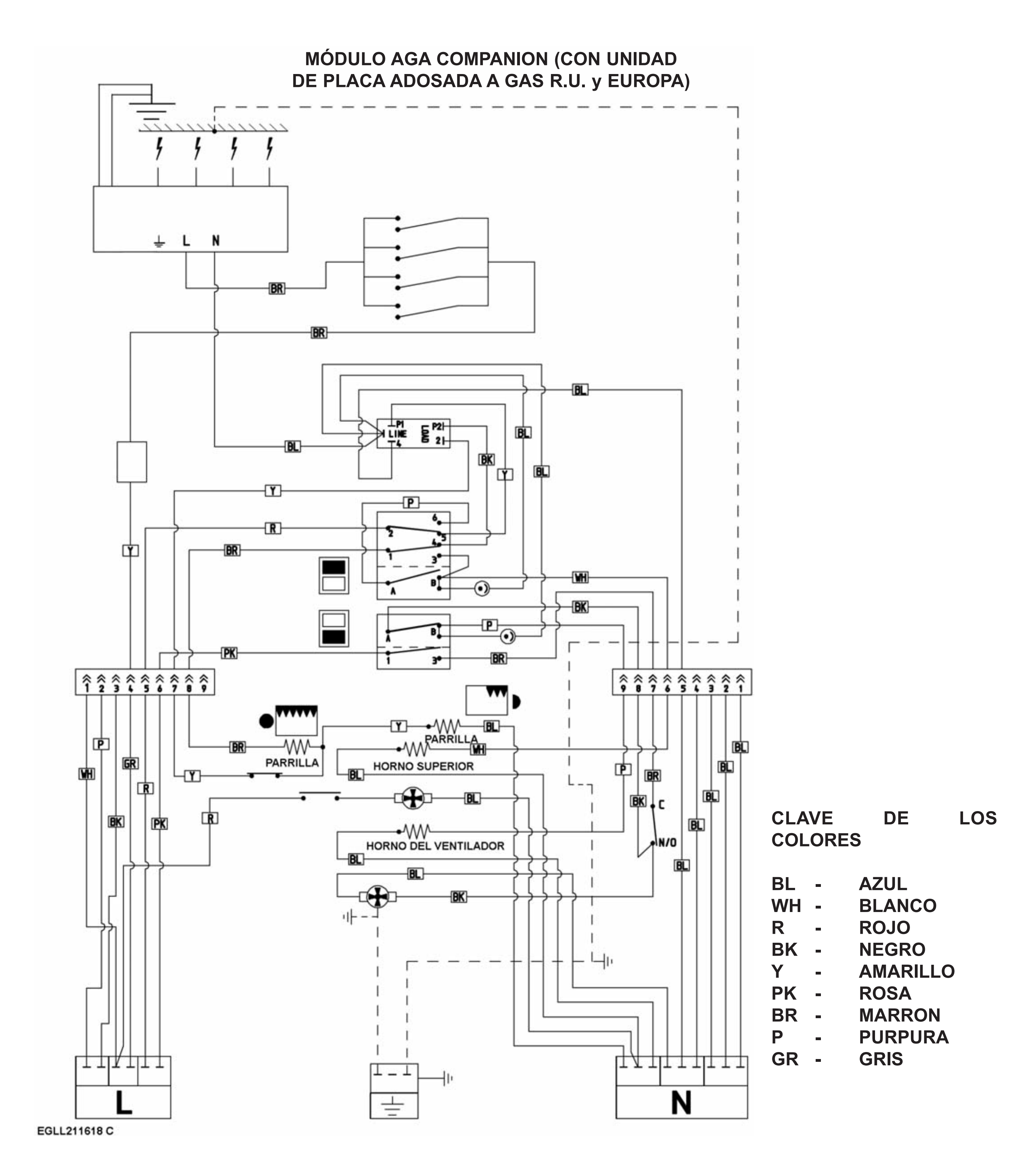
SERVICIO

- En caso de que su aparato requiera operaciones de mantenimiento, sírvase ponerse en contacto con AGA Service o con su distribuidor autorizado.

- Las operaciones de servicio en su cocina sólo deben ser llevadas a cabo por un Técnico Cualificado de un distribuidor autorizado.

- No altere ni modifique la cocina.

- Sólo deben montarse las piezas de repuesto especificadas por el fabricante.



NOTA:

1. LOS CONMUTADORES DE ENCENDIDO Y LOS TERMOSTATOS ESTÁN REPRESENTADOS EN LA POSICIÓN DE DESCONEXIÓN CON EL APARATO FRÍO Y LA PUERTA DEL HORNO CON VENTILADOR CERRADA.

2. LA COCINA ESA Á FRÍA (ES DECIR, CON EL CONJUNTOR Y EL DISYUNTOR NO ACCIONADOS)

Para más consejos o información póngase en contacto con su especialista local de AGA



Fabricada por
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Inglaterra

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk